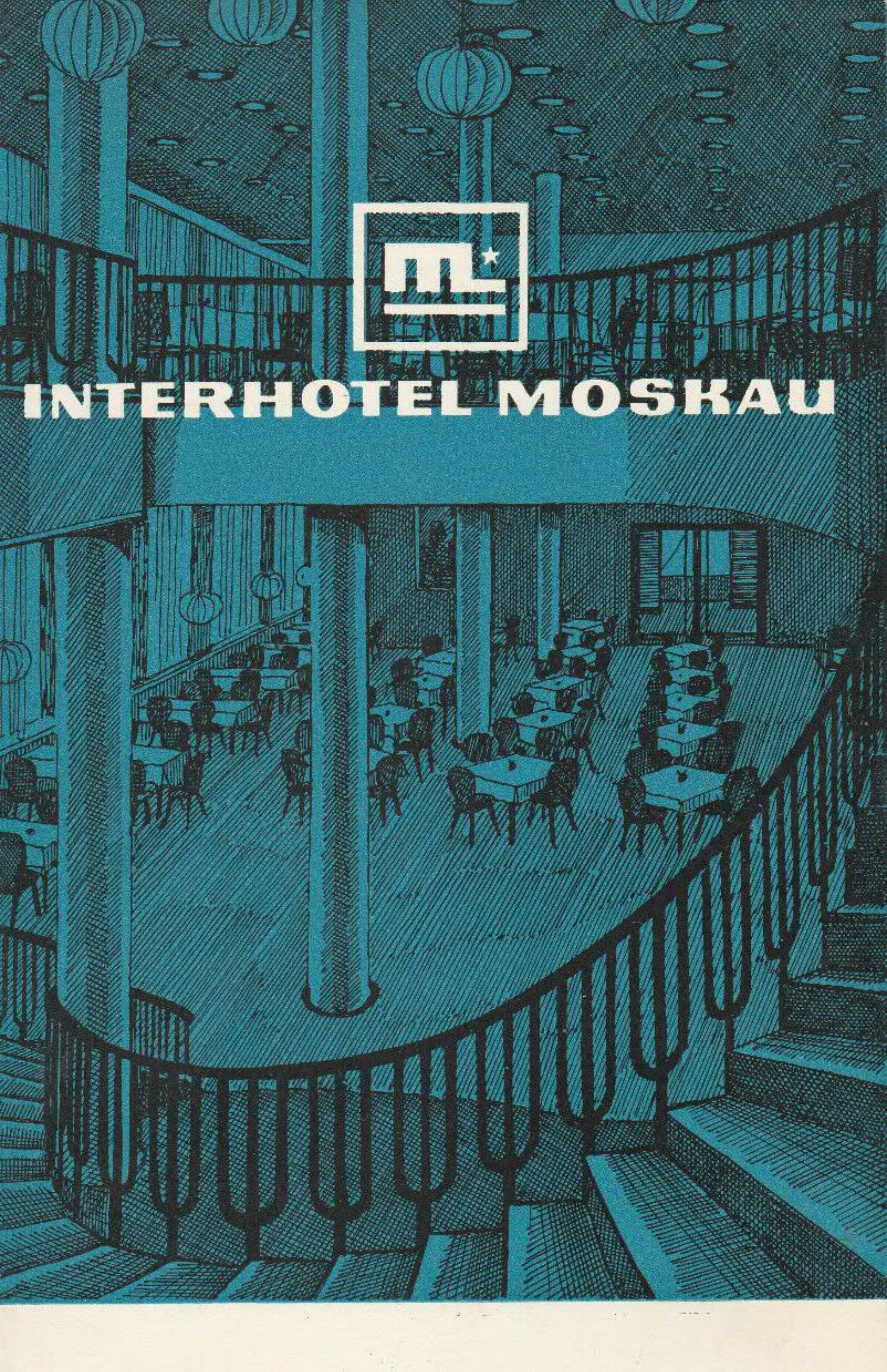


Spezialitätenkarte

mit Besonderheiten aus den Bezirken der DDR

Die reizvollsten und verlockendsten Rezepte zu sammeln, gehört sicherlich, kulinarisch gesehen, zu den interessantesten Beschäftigungen auf der ganzen Welt.

Es ist nicht restlos bestätigt, ob man dem alten Sprichwort „Die Liebe geht zuweilen durch den Magen" trauen kann. Aber ein gelegentlicher Blick in „andere Töpfe und Pfannen" hilft auf alle Fälle die scheinbare Eintönigkeit des heimischen Speisezettels aufzulockern.

Es ist unser Anliegen, mit den nachfolgend aufgeführten Küchenköstlichkeiten unserer Heimat, Ihnen, verehrte Gäste, sozusagen symbolisch einen Blick in die Kochtöpfe der verschiedensten Landschaft zu gewähren.

Die sorgsam erprobten Rezepte wurden ausgewählt, weil sie charakteristisch-typisch und originelle Spezialitäten aus den verschiedensten Bezirken unserer Republik sind.

Unsere Meisterköche laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch die DDR, sozusagen von der Wartburg bis zum Ostseestrand, und werden bemüht sein, Sie auf den Stationen erlesener Genüsse bestens zu beraten.

Berlin

Suppe nach „Hauptmann von Köpenick" 1,45
Spree-Athener Meerrettichsteak, „Salat Goldelse",
Zwiebelkartoffeln 6,10
Eisbein mit Meerrettichcreme, Sauerkraut, Klöße 5,95

Potsdam

Kleine Abendplatte „Sanssouci" . . . . 8,—
Havelzander mit in Butter gedämpften jungem Gemüse,
Petersilienkartoffeln, Kopfsalat, Kräutermarinade . . . 5,95

Erfurt

Thüringer Linsentopf mit Rostbratwurst 2,40
Blumenstädter Fleischwürfel mit vielen bunten Gemüsen . . 6,50

Suhl

Hausschlachtene Bratwurst, doppelt lang, Sauerkraut, Püree 4,30
Schönaer Sauerbraten mit orig. Thüringer Klößen
und Selleriesalat 6,40

Gera

Thüringer Wurstspezialitäten mit Griebenfett,
vom Brett serviert 4,25
Köstritzer Rostbrätelspezialität — saftig, würzig —
mit Mayonnaisensalat 4,70

Karl-Marx-Stadt

Frohnauer gefüllte Rindfleischroulade mit Rotkraut und Kartoffelklößen 5,25

Marinierter Hering, nach einem Rezept der Hammerwirtin . 3,85

Dresden

Original Dresdner „Bemmchen Teller" 4,65

Ochsenzunge in Rosinensauce, Weinkraut und Kartoffelbällchen 7,25

Cottbus

Peitzer Karpfenragout mit würzigem Beiwerk aus dem Spreewald 6,15

Lübbenauer Kalbssteak in Spreewaldsauce. Kartoffelpüree, Sellerie-Apfelsalat 7,70

Frankfurt

Seelower Erbseneintopf mit Rauchwurst und Krusteln . . . 2,25

Frankfurter Zwiebelfleisch im Kartoffelrand mit Selleriesalat 4,65

Leipzig

Grillplatte „Lipsia" Naschmarktsalat 6,70

Scharf gewürztes Marktstubenbrot 3,95

Halle

Rindsrückenstück „Halloren-Art" mit pommes frites und bunten Salaten 9,15

Knäzchen mit Nordhäuser Korn (Hackepeter mit Zwiebel, Senf und Gurke) 3,75

Magdeburg

Halberstädter Fleischsteak in der Tüte (Alufolie) mit Bördeländer Gemüsesalat, pommes frites 6,75

Harzer Hexentanzplatte (Harzer Käse, Senf, Zwiebel, Schüsselsülze mit Essig und Öl, scharfes Beiwerk) 2,65

Schwerin

Mecklenburger Katenschinkenteller mit Meerrettich und Pfeffergurken 4,15

Parchimer Kümmelfleisch, in Zwiebeln gedämpft, rote Bete, süß-sauer, Püree, Bohnensalat 5,40

Neubrandenburg

Anklamer Räucherfisch auf Rührei, pikante Beilagen . . . 5,35

Ückermärker Entenbraten, mit Zwiebeln und Gurke gedämpft, Stampfkartoffeln, Backpflaumen auf Birnen in Rum . . 6,95

Rostock

Original Labskaus, nach Art der Fahrensleute 3,80

Saßnitzer Fischpfanne (Filet und Zwiebeln mit Kräuterrührei, Bratkartoffeln mit Gurken-Meerrettichsalat) 5,50

	Mark

Warme Getränke

Tasse Kaffee schwarz mit Zucker	—,93
mit Zucker und Milch	1,—
Kännchen Kaffee schwarz mit Zucker	1,86
mit Zucker und Milch	2,—
Kännchen Mokka schwarz mit Zucker	1,82
mit Zucker und Milch	1,90
Kännchen Mokka double	2,87
Schokolade	1,15
Tee mit Zitrone und Zucker	1,—
Tee mit Milch und Zucker	0,94

Unsere Kaffeespezialitäten

Kaffee verkehrt (½ Tasse Kaffee, ½ Tasse Milch)	—,58
Kaffee rumänische Art (Kaffee, Milch, Vanillezucker, Kakao)	1,17
Kaffee Baltimore (Kaffee, gesüßtes Eigelb)	1,46
Kaffee francaise (Mocca, 2 cl Weinbrand Edel)	2,76

Aus eigener Patisserie empfehlen wir

Nougatbombe mit Sahne	2,70
Pückler-Halbgefrorenes	3,15
Erdbeer-Mandel-Torte, halbgefroren	3,10
Marzipan-Nougat-Eistorte	3,30

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne	2,55
Pfirsich „Melba"	2,60
Vanille-Eisschale mit Mandarinen	2,75
Spezialeisbecher „Moskau"	3,70
Eisbecher „Nordpol" mit Eierlikör und Schokolade	3,70

Milchmix- und Eisgetränke

Erdbeer-Milch-Shake	1,85
Eiskaffee	2,65
Eisschokolade	2,65

. . . und zum Kaffee empfehlen wir:

Buttertorte	1,35
Quark-Sahne-Torte	1,50
Windbeutel	1,75
Schwedische Apfeltorte	1,80
Baumkuchentorte	1,90
Fruchttorte mit Sahne	2,65

Weiteres Gebäck wollen Sie bitte an unserem Kuchenbüfett auswählen.

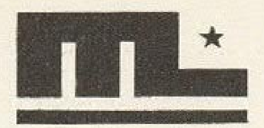
UNSER GETRÄNKEANGEBOT

Erst das richtige Getränk rundet ein gutes Mahl ab. Bitte wählen Sie in unserem auf Ihre Wünsche abgestimmten Sortiment.
Wir werden Sie auch gern beraten.

		Mark
Bier		
Wernesgrüner Pils „Export"	0,25 l	0,68
Wernesgrüner Pils „Export"	0,50 l	1,35
Alkoholarme Getränke		
Vipa	Fl. 0,33 l	0,85
Gin-Tonic (4 cl Gin, 1 Fl. Tonic)	Glas 0,2 l	2,64
Edel-Cola (4 cl Weinbrand Edel, Cola)	Glas 0,2 l	2,61
Alkoholfreie Getränke		
Brambacher Mineralwasser	Fl. 0,33 l	0,40
Tonic Water	Fl. 0,25 l	0,90
Je nach Angebot		
Apfelsaft	Glas 0,3 l	1,20
Kirschsüßmost	Glas 0,3 l	1,30
Kirsch-Cola	Glas 0,3 l	0,90
Juice	Glas 0,2 l	1,45
Aperitifs		
Villano	Glas 0,1 l	2,10
„Sotschi" (4 cl Wodka, Juice)	Glas 0,1 l	1,94
Aperitif „Krim" (2 cl Zitronenlikör, Villano, Rotwein, Zitrone)	Glas 0,12 l	2,58
Weißweine		
1969er Reiler „vom heißen Stein"	0,7 l	33,—
1969er Liebfraumilch	0,7 l	19,60
1969er Weißburgunder	0,7 l	13,40
1966er Murfatlar	0,6 l	12,60
Morer Tausendgut	0,7 l	12,60
Grauer Mönch	0,7 l	12,60
Muscat Ottonel	0,7 l	11,50
Boglari Muskotàly	0,7 l	11,20
Goldener Nektar, Abf.	0,7 l	9,25
Rotweine		
1968er Pinot Noir	0,7 l	9,85
Erlauer Stierblut	0,7 l	9,30
Schaumweine		
Rotkäppchen Extra Dry		24,—
Rotkäppchen halbtrocken		21,20
Rotkäppchen süß		21,20
Rotkäppchen halbtrocken oder süß	½ Fl.	11,80
In Karaffen		
Weißweine		
Weißburgunder	0,25 l	4,78
Muscat Ottonel	0,25 l	4,11
Rotweine		
Erlauer Stierblut	0,25 l	3,32
Dessertweine		
Bulgarengold	0,25 l	3,13
Spirituosen		
Grande Reserve	4 cl	3,70
Sowjetischer Cognac	4 cl	3,40
Weinbrand Edel	4 cl	2,34
Polnischer Wodka	4 cl	2,24
Serschin Wodka	4 cl	1,50
Teacher's Scotch Whisky	4 cl	5,60
Schinkenhäger	4 cl	3,30
Übersee-Rum-Verschnitt	4 cl	1,60
Boonekamp	4 cl	1,54

Tabak- und Süßwaren bitte beim Servierpersonal bestellen!

Preisstufe Sonderklasse



INTERHOTEL MOSKAU

DAS GASTSTÄTTENSERVICE IM INTERHOTEL MOSKAU
BERÄT – INFORMIERT – VERMITTELT

Ihre Familienfestlichkeiten und Brigadefeiern gestalten wir gastronomisch und kulturvoll nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Karten für unsere Tanzveranstaltungen in der Bar und im Tanzcafé erhalten Sie im Gaststättenservice für die laufende Woche.

Mit Ihren Wünschen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

Unsere Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 10.00 bis 18.00 Uhr

Niveauvolle Atmosphäre mit einem auserlesenen Angebot an Speisen und Getränken finden Sie in unserem Hotelrestaurant.

Besonders zu empfehlen auch für die Einnahme eines 2. Frühstücks in der Zeit von 10.00 bis 11.30 Uhr.

◆

Für Empfänge, Hochzeiten und andere festliche Anlässe stellen wir Ihnen gern unsere repräsentativen Salons „Kiew", „Minsk" und den Barsalon (jeweils für 20 Personen) zur Verfügung.

◆

Für Veranstaltungen über 20 Personen steht Ihnen unser Konzert- und Tanzcafé, Obergeschoß, zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen umfassende gastronomische und kulturelle Leistungen in vielfältiger Form.

◆

In unserem Café finden Sie täglich von 14-18 Uhr Aufenthalt bei niveauvoller Konzertmusik.

Wir halten ein auserlesenes Angebot an Konditoreiwaren bereit.

Von 18.30-23.30 Uhr spielen beliebte Ensembles zum Tanz.

Jeden Montag und Freitag die beliebten Wunschkonzerte.

Jeden ersten Dienstag im Monat ein heiterer und beschwingter Nachmittag mit bekannten Künstlern.

◆

Zum Tagesausklang laden wir Sie in unsere exklusive Nachtbar ein.

Barbetrieb täglich von 20.00-3.00 Uhr

Sichern Sie sich Ihre Platzbestellung durch den Kauf einer Platzkarte mit Verzehrbon in unserem Gaststättenservice.

◆

Hinweise für die Verbesserung unserer Arbeit nehmen unsere Restaurantleiter gern entgegen.

III 6/30 Berger & Buchner KG, Karl-Marx-Stadt KvGD 145/71 0,8 7512